

White IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **55**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **61.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **70.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **45.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **70 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.9 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **54.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **70.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8.5 kg (57.8%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	5 kg (34%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (4.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Classic Belgian Witbier	Pszeniczne	Suche	10 g	Gozdawa
Lallemand Wit	Pszeniczne	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Curacao	45 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Planowane 3 x 20 litrów piwa z różnymi drożdżami
29 wrz 2020, 22:39